# CORRIGÉ

| Questions | Annexes | Documents à rendre | Questions sur |
|---|---|---|---|
| 1 | | A | 6 |
| 2 | 1- Planning de travail | B | 5,5 |
| 3 | | C | 3 |
| 4 | 2 - Extrait de la législation | D | 3 |
| 5 | 3 - Etiquette d'ovo produit | E | 8 |
| 6 | 4 - Extrait de la législation du gibier | F | 6 |
| 7 | | G | 5 |
| 8 | 5 - Fiche technique des tomates farcies | H | 5 |
| 9 | 6 - Calendrier saisonnier des fruits | I | 2,5 |
| 10 | 7 - Brouillon de commande | J | 6,5 |
| 11 | 8 - Liste des vins en stock | K | 2,5 |
| 12 | | L | 4,5 |
| 13 | 9 - Proposition de réponses | M | 2,5 |

## LES DOCUMENTS À RENDRE

### DOCUMENT A : Tableau des formules de restauration du complexe

6 points (0.5 point par type de restauration et 1 point par définition)

| Photographies des formules de restauration | Type de restauration | Définition (Construire une phrase) |
|---|---|---|
| | **RESTAURANT GASTRONOMIQUE** | Restaurant dans lequel on trouve une **cuisine raffinée** autour de **produits de qualité**, d'un **service de qualité** offrant une **prestation de qualité** |
| | **BRASSERIE** | Restaurant dans lequel on sert une **cuisine** simple de qualité et un **grand choix de bière** et qui **propose à toutes heures de la journée** un service de qualité. |
| | **CAFÉTÉRIA** | Restaurant dans lequel est servie **une gamme de plats diversifiés** où le client se sert lui – même. Où parfois, **il circule avec son plateau** . |
| | **SNACK BAR** | Restaurant où est servie une **cuisine rapide essentiellement au comptoir** que l'on peut **manger sur place ou à emporter.** |

- Enlever 1 point si les phrases ne sont pas construites sur l'ensemble du tableau.
- Admettre les réponses cohérentes (pour les définitions).

## DOCUMENT B : Dialogue entre Mr Louvin et vous

5,5 points

**Mr Louvin** : « Voici le panneau d'affichage où vous trouverez votre répartition de travail pour chaque semaine. Voyons ensemble si vous arrivez à bien le comprendre. Vous êtes le commis polyvalent N°01.
Pour la semaine N°27, dans quel établissement allez vous travailler ? »

**Vous** : « Pour la semaine N°27, je travaille **au snack – bar « L'Express »** *(1 point)*

**Mr Louvin** : « Effectivement, il nous semblait préférable de commencer dans cette formule. Pourriez vous me donner plus en détail vos horaires de lundi prochain. »

**Vous** : « Bien sûr, lundi je suis de **coupure 12H00 – 15H30//19H00 – 23H15** *(1 point)*

**Mr Louvin** : « Je pense que cette journée vous permettra de mieux comprendre le fonctionnement de cette formule. Y a t il un autre jour dans la semaine où vous travaillez selon ces horaires ? Et en même temps pourriez vous me donner votre jour de repos de la semaine ? »

**Vous** : « Oui, je travaille selon ces horaires **mercredi** *(0,5 point)*et mon jour de repos sera le **jeudi** *(0,5 point, accepter le dimanche)*

**Mr Louvin** : « Très bien, mais pouvez vous me donner vos horaires en détail pour la journée du mardi et du vendredi pour que je sois sûr que vous avez bien compris ce planning ? »

**Vous** : « En ce qui concerne mardi, je serai de **fermeture** *0,5 point)*c'est à dire de **15H45 – 18H30//19H00 – 00H00** *(0,5 point)* et pour vendredi, je travaillerai **d'ouverture** *(0,5 point)* en faisant les horaires suivants **9H00 – 11H15//12H00 – 17H30** » *(0,5 point)*

**Mr Louvin** : « Je vois que vos horaires ne sont plus un mystère pour vous, mais par contre dimanche comment travaille l'équipe ? »

**Vous** : « L'équipe **ne travaille pas car le restaurant est fermé** » *(0,5 point)*

## DOCUMENT C : Bon de commande de linge

3 points (0.5 point par bonne réponse)

| | |
|---|---|
| Palace | **BON DE SORTIE DE LINGE**<br>**DATE :** **SIGNATURE :** |

| | |
|---|---|
| □ Lavallière | ■ Veste blanche |
| ■ Tablier blanc | ■ Chaussures de sécurité |
| ■ Tour de cou | ■ Toque |
| □ Tablier bleu | □ Pantalon noir de ville |
| □ Chemise blanche | □ Jupe noire |
| □ Nœud papillon | □ Chemisier |
| □ Chaussure noire de ville | □ Blouse blanche |
| □ Bleu de travail | ■ Pantalon pied de poule |

➢ Ne pas compter de point pour la date et la signature.

## DOCUMENT D : La législation concernant l'hygiène en cuisine

3 points (0.5 point par bonne réponse)

| Tenue professionnelle | Lavage des mains | Évacuation des déchets |
|---|---|---|
| - La tenue professionnelle est réservée pour les travaux pratiques<br>- Ne pas venir ni partir en tenue de travail | - Les mains doivent être lavées et désinfectées aussi souvent que nécessaire | - Les déchets doivent être triés<br>- Les déchets doivent être stockés dans des conteneurs<br>- Les conteneurs doivent être entreposés dans un local extérieur et réfrigéré |

## DOCUMENT E : Analyse d'une étiquette

8 points (1 point par bonne réponse)

| Désignations | Mentions |
|---|---|
| Nature du produit | Jaune d'œuf 1 point |
| Traitements subis | Pasteurisé / Congelé 2 points |
| Marque commerciale | COCO 1 point |
| Mode d'emploi | Décongeler au bain-marie à 60°C et bien agiter avant d'ouvrir 1 point |
| Contrôle sanitaire | Estampille sanitaire 1 point |
| Date limite d'utilisation optimale | 12 / 09 1 point |
| Poids net | 1 kg 1 point |

## DOCUMENT F : La législation concernant la commercialisation du gibier

6 points (1 point pour la bonne période et 1 point par bon type de gibier)

Tolérance : logique entre les deux colonnes remplies par le candidat

| Période de mise en vente | Type de gibier |
|---|---|
| En période d'ouverture de la chasse | Gibier sauvage tué à la chasse |
| Du 1er septembre au 28 février | Gibier sauvage provenant d'un pays membre de l'U.E ou hors U.E c'est à dire uniquement d'un pays agrée |
| Toute l'année | Gibier d'élevage<br>Viandes « exotiques » autruche, émeu et kangourou |

## DOCUMENT G : Classification des légumes

5 points (1 point pour le bon légume)

| FAMILLE | Rhizome | Bulbe | Champignon | Légume fruit | Tubercule |
|---|---|---|---|---|---|
| LEGUME | Asperges vertes | Echalote | Champignon de Paris | Tomate | Pomme de terre |

➢ La variété de la pomme de terre n'est pas exigée.

## DOCUMENT H : Termes culinaires

5 points (1 point par bonne réponse)

| Termes culinaires | Définitions |
|---|---|
| Monder | **Plonger rapidement une tomate dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide pour l'éplucher facilement.** |
| Evider | **Eliminer l'intérieur de certains légumes avant de les farcir.** |
| Suer | **Eliminer l'eau de végétation d'un légume en le chauffant doucement avec un corps gras et en évitant toute coloration.** |
| Réduire | **Concentrer un liquide en évaporant une partie de l'eau par ébullition.** |
| Ciseler | **Détailler en petits dés.** |

## DOCUMENT I : Classification des fruits

2,5 points (0.25 pt par bonne réponse)

| Agrumes | Fruits à noyaux | Fruits à pépins | Baies | Fruits exotiques |
|---|---|---|---|---|
| **Orange navel**<br>**Pomelos** | **Cerise**<br>**Pêche blanche**<br>**Reine Claude** | **Pomme granny** | **Framboise** | **Ananas**<br>**Banane Poyo**<br>**Kiwi** |

## Document J : Bon de commande

6.5 points (0.75 pour l'adresse, 0.75 pour la date, 1 point par ligne de commande

*« Désignation article, unités , quantité, Prix unitaire HT »*)

| **Adresse de facturation :** | **Adresse du fournisseur :** | **Date de la commande :** *19 juin 2008* |
|---|---|---|
| *Le Royal Casino Palace*<br>*Rue de la plage*<br>*62630 Etaples sur Mer* | **Le fumoir**<br>**2 rue du port**<br>**62930 Wimereux** | **Date de livraison :** **21/06/08** |

| Réf articles | Désignation des articles | Unités | Quantités | Prix unitaire HT |
|---|---|---|---|---|
| SAUFU 01 | Saumon fumé | Kg | 4 | 35.16 € |
| TRUITFU 08 | Truite fumée | Pce ou Unité | 18 | 7.30 € |
| ANGFU 11 | Anguille fumée | Kg | 4 | 30.50 € |
| HADDCK 04 | Haddock | Kg | 3 | 11.62 € |
| FLET01 | Flétan fumé | Kg | 2 | 9.10 € |

**Conditions de règlement :**
30 jours fin de mois
**Signature :**

## Document K : Accord mets et vins

2.5 points (0.5 point par bonne réponse) Ne pas accepter le repas au Champagne

| Composition du menu | Propositions des vins |
|---|---|
| **Palette d'amuses bouche** | ➔ Champagne Moet & Chandon Dom Pérignon **OU** AOC Banyuls Grand cru Domaine du Traginer 1999 |
| **Assiette de poissons fumés et ses accompagnements** | ➔ AOC Pouilly fumé – Cuvée du Chapitre – 1988 **OU** AOC Alsace Riesling Schenkenberg |
| **Feuilleté d'asperges vertes Sauce mousseline** | ➔AOC Alsace Riesling Schenkenberg – 2003 **OU** AOC Pouilly fumé |
| **Suprême de colvert farci Sauce pommard et sa garniture** | ➔AOC Pommard Comte Armand Domaine des Epeneaux 1999 |
| **Assiette de fromages AOC de France** | ➔ *Vin identique au plat principal* |
| **Moelleux au chocolat noir et sa poêlée de fruits de saison.** | ➔ AOC Banyuls Grand cru Domaine du Traginer 1999 **OU** Champagne Moet & Chandon Dom Pérignon |

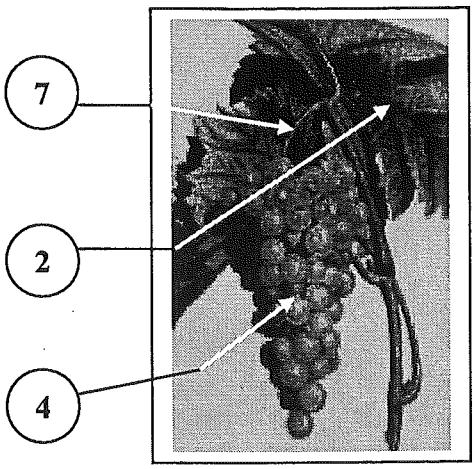
## Document L : Classification des fromages

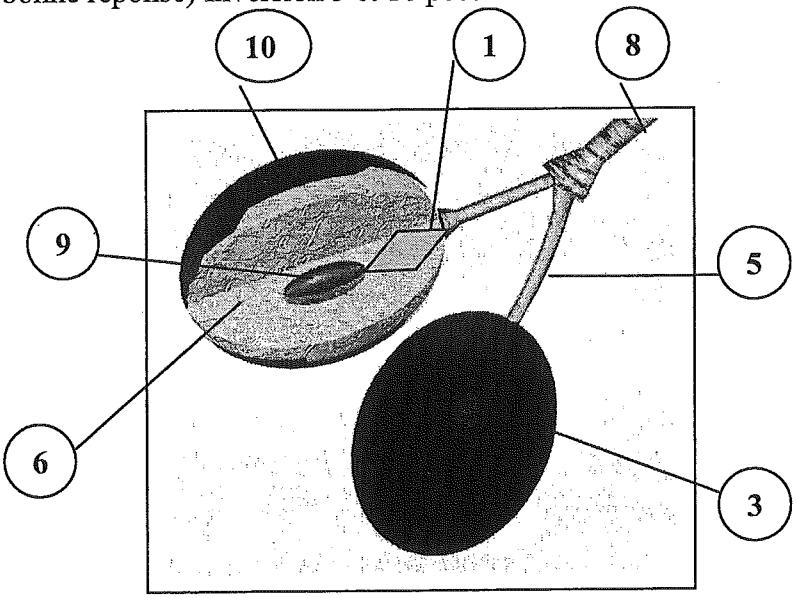
4.5 points (0.5 point par bonne réponse)
Accepter si le type de croûte précisé est correct

| Appellations des fromages | Type de lait | Type de pâte | Provenance / Région |
|---|---|---|---|
| **AOC Mâconnais** | **Chèvre** | **Pâte molle** | **Bourgogne** |
| **AOC Chaource** | **Vache** | **Pâte molle** | **Champagne** |
| **AOC Ossau Iraty** | **Brebis** | **Pâte pressée non cuite** | **Pays Basque et/ou Pyrénées** |

## Document M : La vigne

2.5 points (0.25 point par bonne réponse) Inversion 3 et 10 possible



# TABLEAU DE STRATÉGIE

| Service et Commercialisation | | | |
|---|---|---|---|
| **N° Question** | **Savoirs associés** | **Limites de connaissances** | **Points** |
| 1 | **2-1 La restauration et son évolution**<br>➔ 2-1-3 Les différentes formules de restaurations | ➔ Les principales formules de restauration :<br>- Définition | 6 points |
| 2 | **2-2 Le personnel, les locaux et le matériel**<br>➔ 2-2-2 La répartition du travail | ➔ La lecture des différents tableaux de service affichés en entreprise | 5,5 points |
| 9 | **2-3 Les produits**<br>➔ Les fruits locaux et exotiques | ➔ Enumérer les produits les plus courants<br>➔ Identifier les produits et les classer par famille | 2,5 points |
| 10 | **2-4 Les approvisionnements des services**<br>➔ 2-4-2 La réception et le stockage des marchandises | ➔ L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation | 6.5 points |
| 11 | **2-7 Les vins et autres boissons**<br>➔ 2-7-4 Les vignobles et les vins AOC de France (Vins et gastronomie locale) | ➔ L'étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales | 2,5 points |
| 12 | **2-3 Les produits**<br>➔ Les fromages AOC | ➔ Enumération, caractéristiques et origines des produits. | 4.5 points |
| 13 | **2-7 Les vins et autres boissons**<br>2-7-1 La vigne – Le Raisin | ➔ Les diverses parties de la grappe et du grain de raisin, leurs composants essentiels. | 2,5 points |
| **Organisation et production culinaire** | | | |
| **N° Question** | **Savoirs associés** | **Limites de connaissances** | **Points** |
| 3 | **1.3 Le personnel de cuisine**<br>1.3.3 Tenue et comportement professionnel | ➔ Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire. | 3 points |
| 4 | **1.3 Le personnel de cuisine**<br>1.3.3 Tenue et comportement professionnel<br>**1.4 Les locaux**<br>1.4.3 Le traitement des déchets | ➔ Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.<br>➔ Les points de comportement spécifiques en cuisine.<br>➔ La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement | 3 points |
| 5 | **1.8 Les produits et les produits culinaires**<br>- Oeufs | ➔ En fonction des produits culinaires et/ou de leurs utilisations ; on se limitera à :<br>- la réglementation et l'étiquetage | 8 points |
| 6 | **1.8 Les produits et les produits culinaires**<br>- Gibiers | ➔ La saisonnalité<br>➔ La réglementation | 6 points |
| 7 | **1.8 Les produits et les produits culinaires**<br>- Légumes frais et secs | ➔ La classification | 5 points |
| 8 | **1.10 Les approvisionnements des services** | ➔ La rédaction d'une fiche technique de fabrication (au travers des définitions des termes culinaires) | 5 points |